

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problems Mailbox.**

1.116.586

N° 1.116.586

Société à Responsabilité Limitée dite :
Les Alliages Légers de Paris Zeppelini Frères

PL unique

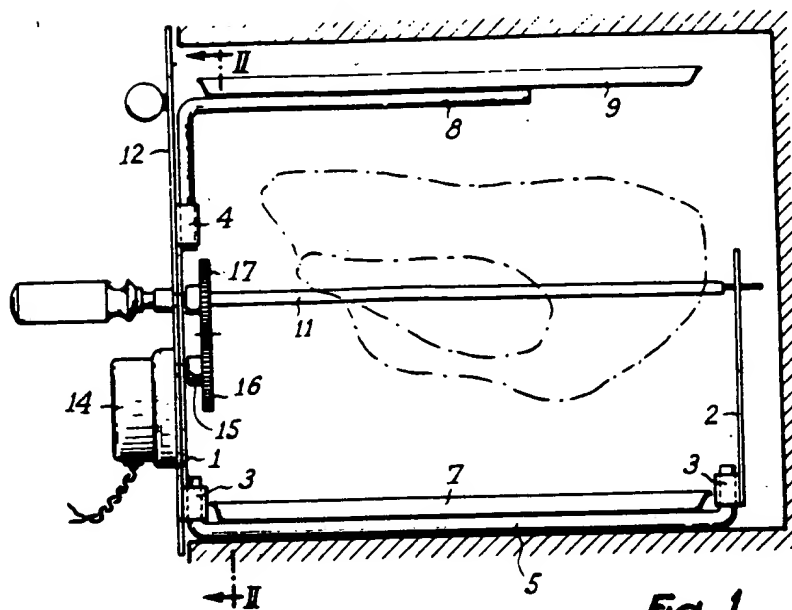
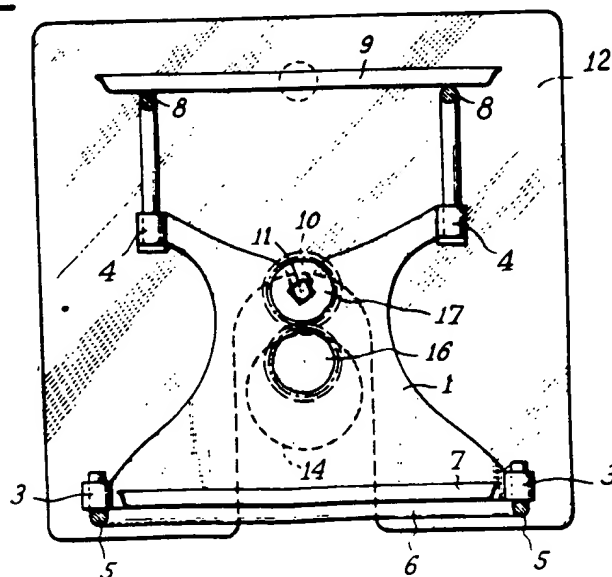


Fig. 1

Fig. 2



BREVET D'INVENTION

Gr. 9. — Cl. 1.

N° 1.116.586

Classification internationale :

A 47 j

Tournebroche.

Société à responsabilité limitée dite : LES ALLIAGES LÉGERS DE PARIS ZEPPELLINI
FRÈRES résidant en France (Seine).

Demandé le 27 décembre 1954, à 15 heures, à Paris

Délivré le 6 février 1956. — Publié le 9 mai 1956.

La présente invention a pour objet un tournebroche destiné à être utilisé dans les fours domestiques.

Le tournebroche selon l'invention comprend en combinaison deux organes de support pour la broche que l'on place dans le four, des moyens reliant les deux organes de support et les maintenant écartés, et des moyens portés par l'un des organes de support pour faire tourner la broche.

Les deux organes de support, qui peuvent, par exemple, être constitués par des flasques, étant maintenus écartés l'un de l'autre, on peut placer la broche sur eux sans risquer de les déplacer l'un par rapport à l'autre, ou de les renverser. Comme ils sont solidaires l'un de l'autre, tout au moins au moment de l'utilisation du tournebroche, on peut les placer dans le four sans risquer de se brûler.

Les deux organes de support peuvent être reliés à demeure l'un à l'autre et former un ensemble indéformable et rigide, et peuvent également former un ensemble repliable. Les deux organes de support peuvent aussi être reliés l'un à l'autre de manière démontable.

Les moyens pour faire tourner la broche pourraient être constitués par un moteur à ressort, mais ils sont, de préférence, formés par un moteur électrique dont le bâti est fixé sur l'organe de support.

Il est, de préférence, prévu une paroi d'obturation portée par l'un des organes de support et venant s'appliquer sur les bords de l'ouverture du four en la fermant de manière plus ou moins complète.

On a décrit ci-après, à titre d'exemple non limitatif, un mode de réalisation du tournebroche selon l'invention avec référence au dessin annexé dans lequel :

La figure 1 est une vue latérale du tournebroche;

La figure 2 en est une coupe suivant II-II de la figure 1.

Tel qu'il est représenté au dessin, le tournebroche comprend deux flasques 1 et 2 sur les faces en regard desquels se trouvent des douilles 3 et 4, celles-ci étant formées, par exemple, par des pattes de flasques roulées sur elles-mêmes.

Dans les douilles inférieures 3 sont logées les extrémités recourbées de deux tiges de liaison 5 qui sont reliées l'une à l'autre par des entretoises 6; le plat 7 destiné à recevoir le jus repose sur les tiges 5. Dans les douilles 4 sont logées les extrémités recourbées de tiges 8 supportant un deuxième plat ou un filtre.

Les flasques 1 et 2 comportent chacun une échancrure 10 qui sert de palier à la broche 11. Sur le flasque 1 est fixée une paroi 12 destinée à obstruer l'ouverture avant du four 13. Le flasque 1 supporte d'autre part le bâti d'un moteur électrique 14 et l'arbre de celui-ci attaque un réducteur dont l'arbre de sortie 15 porte un pignon denté 16; celui-ci vient en prise avec un pignon denté 17 calé sur la broche 11 lorsque celle-ci repose dans les échancrures 10.

L'ensemble formé par les flasques 1 et 2, les tiges de liaison 5 et leurs entretoises 6 étant placées dans le four, la paroi 12 obstrue l'ouverture avant de ce dernier. Le moteur électrique fait tourner lentement la broche sur les paliers 10 et le jus s'égoutte dans le plat 7.

On voit que le tournebroche qui vient d'être décrit permet de faire cuire à la broche, par exemple une volaille, en se servant d'un four domestique usuel.

Il va de soi que l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation décrit ci-dessus et qu'on peut y apporter d'autres modifications sans sortir pour cela du domaine de l'invention.

RÉSUMÉ

La présente invention a pour objet un tournebroche destiné à être utilisé dans les fours domestiques et caractérisé par les points suivants considérés isolément ou en combinaison :

a. Il comprend en combinaison deux organes de support pour la broche que l'on place dans le four, des moyens reliant les deux organes de support et les maintenant écartés, et des moyens portés par l'un des organes de support pour faire tourner la broche;

[1.116.586]

— 2 —

b. Les moyens pour faire tourner la broche sont constitués par un moteur électrique dont le bâti est fixé sur l'organe de support;

c. Il est prévu une paroi d'obturation portée par l'un des organes de support et venant s'appliquer sur les bords de l'ouverture du four;

d. Sur le tournebroche est calé un pignon denté en prise avec un pignon dont l'axe est porté par

l'organe de support et qui est connecté par un arbre d'entraînement;

e. Les organes de support comportent des crues servant de palier à la broche qui est en prise sur ces échancrures.

Société à responsabilité limitée dite :
LES ALLIAGES LÉGERS DE PARIS ZEPPELIN

<p style="text-align: center;">FRENCH REPUBLIC MINISTRY OF INDUSTRY AND COMMERCE</p> <p style="text-align: center;">OFFICE of INDUSTRIAL PROPERTY</p>		<p style="text-align: center;">PATENT</p> <p>Group 9. -- Class 1. No. 1,116,586</p> <p>International Classification: A 47j</p>
---	--	---

Rotary spit.

Limited liability company referred to as: LES ALLIAGES LÉGERS DE PARIS ZEPPELLINI Brothers residing in France (Seine).

Application filed on December 27, 1954, at 3 PM, in Paris.

Granted February 6, 1956. -- Published on May 9, 1956.

The object of the present invention is a rotary spit intended for use in household ovens.

The rotary spit according to the invention comprises, in combination, two support elements for the spit which are placed in the oven, means connecting the two support elements and holding them apart, and means mounted on one of the support elements to cause the spit to turn.

Since the two support elements, which may, for example, consist of plates, are held at a distance from each other, it is possible to place the spit on them without risking displacing one relative to the other, or to knock them over. Since they are integrated with each other, at least at the time of use of the rotary spit, it is possible to place them in the oven without risk of burning oneself.

The two support elements may be permanently connected to each other and form a nondeformable, rigid unit, and may also form a collapsible unit. The two support elements may also be connected to each other in a disassemblable manner.

The means for causing the spit to turn may consist of a clockwork spring motor, but they are, preferably, formed by an electric motor whose mounting is attached on the support element.

Preferably, a blocking wall borne by one of the support elements is provided and is applied

against the edges of the opening of the oven so as to close it more or less completely.

In the following, an embodiment of the rotary spit according to the invention is described as a nonrestrictive example with reference to the annexed drawings, wherein:

Fig. 1 is a side view of the rotary spit;

Fig. 2 is a cross-section along the line II-II of Fig. 1.

As depicted in the drawings, the rotary spit comprises two plates 1 and 2 on whose facing surfaces are located tubular casings 3 and 4, which are formed, for example, from tabs of the plates rolled on themselves.

In the bottom tubular casings 3 are housed the curved ends of two connecting spindles 5 which are connected to each other by crosspieces 6; the dish 7 intended to collect the meat juices rests on the spindles 5. In the tubular casings 4 are housed the curved ends of the spindles 8 supporting a second dish or a filter.

Plate 1 and 2 each has a cutout 10 which serves as a bearing for the spit 11. A wall 12 designed block the front opening of the oven 13 is fixed on the plate 1. The plate 1 supports elsewhere the mounting of the electric motor 14, and the shaft thereof drives a reducer whose output shaft 15 bears a toothed gear 16; this engages with a toothed gear 17 wedged against the spit 11 when the spit rests in the cutouts 10.

When the assembly formed by the plates 1 and 2, the connecting spindles 5, and their crosspieces 6 is placed in the oven, the wall 12 blocks the front opening thereof. The electric motor causes the spit to turn slowly on the bearings 10 and the meat juices drain into the dish 7.

Thus, the spit just described enables cooking, for example, poultry, on a spit, using a conventional household oven.

Of course, the invention is not restricted to the embodiment described above, and it is possible to make other modifications thereto without leaving the scope of the invention.

CLAIMS

The object of the present invention is a rotary spit intended to be used in domestic ovens and characterized by the following points considered in isolation or in combination:

- a.* It comprises, in combination, two support elements for the spit which are placed in the oven, means connecting the two support elements and holding them apart, and means borne by one of the support elements to cause the spit to turn;
- b.* The means to cause the spit to turn comprise an electric motor whose mounting is attached to the support element;
- c.* A blocking wall is provided, borne by one of the support elements and applied in position against the edges of the opening of the oven;
- d.* Wedged against the spit is a toothed gear engaging with a gear whose axle is borne by the support element and is connected by the drive motor;
- e.* The support elements have cutouts serving as bearings for the spit which rests on these cutouts.

[Translator note: Text (approximately 7 characters) is missing at the right side of the page, i.e., in section *d.* and *e.* There is little doubt from the context what is missing; extrapolated text based on the description is included.]

Limited liability company referred to as:
LES ALLIAGES LÉGERS DE PARIS ZEPPELLINI

Copy price: 100 francs.

To purchase copies, please contact the National Printing Office, 27 Rue de la Convention, Paris

THIS PAGE BLANK (USPTO)